

DOMAINE DE DIVONNE

GRAND HÔTEL **** - GOLF - CASINO

SEMINAIRES



À VOTRE ÉCOUTE / AT YOUR SERVICE

Service commercial / Sales department - +33 (0)4 50 40 34 34
conference.divonne@partouche.com

Pour partager un moment d'exception avec vos collaborateurs, nous avons conçu pour vous, dans les moindres détails, une gamme de prestations garantissant le succès de votre manifestation.

Le cadre prestigieux du Domaine de Divonne avec ses salons, son parc et sa vue sur la chaîne des Alpes, confère un charme supplémentaire au luxe discret du style Art Déco.

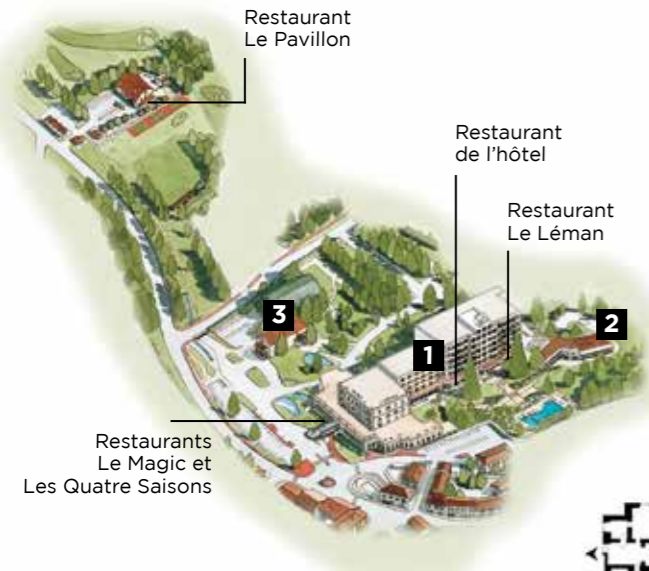
We have designed a range of services for you, down in the slightest detail that will guarantee the success of a special moment for you and your guests.

The exceptional setting of the Domaine de Divonne with its reception rooms, gardens and its splendid view over the Alps, makes the discreet luxury of the Art Déco style even more charming.

Français English

Salons	4/5	
<i>Meeting rooms</i>		4/5
Forfaits journée d'étude et séminaires	6	
<i>Day delegate packages</i>		7
Menu "journée d'étude"	8	
<i>Day delegate menu</i>		9
Finger lunch	10	11
"Business" buffet	12	13
Cocktail déjeunatoire / <i>Lunch cocktail</i>	14	15

Salons



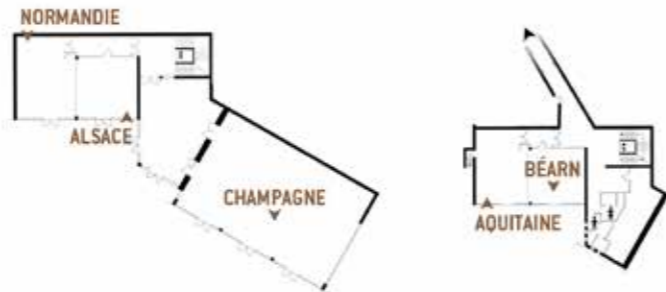
1 GRAND HÔTEL - Mezzanine



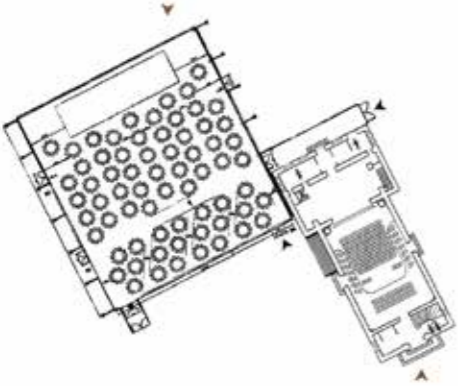
1 GRAND HÔTEL - Rez de jardin



2 SALONS DU PARC - Rez de jardin et 1^{er} étage



3 Espace C. Aznavour



3 Théâtre A. Dussolier

	SALLES DE CONFÉRENCE	Mètres L x l x H	Mètres carrés	Dîner	Cocktail	Buffet	Class room	U Shape Rectangle	Théâtre	Cabaret	
GRAND HÔTEL	REZ DE JARDIN										
	Garden level										
	Léman	20 x 25 x 5	500	250	400	220	-	-	-	-	-
	Languedoc	12,6 x 6,5 x 3,8	75	50	60	40	45	30	70	24	
	Roussillon	12,6 x 10 x 3,8	120	70	110	60	50	30	80	30	
	Languedoc + Roussillon	16,5 x 12,6 x 3,8	195	150	250	100	110	30	130	54	
	Savoie	8 x 7 x 2,5	55	40	50	30	30	15	40	12	

	MEZZANINE										
	Bretagne	10,8 x 4,8 x 2,6	55	-	-	-	30	20	40	12	-
Anjou	7 x 5 x 2,6	35	-	-	-	20	9	30	-	-	
Jura	9 x 5 x 2,7	45	-	-	-	24	15	40	-	-	
Vendée	7 x 5 x 2,7	35	-	-	-	20	9	30	-	-	
Jura + Vendée	16 x 5 x 2,7	80	-	-	-	44	27	70	24	-	
Provence	6 x 15 x 2,6	90	-	-	-	40	27	60	24	-	

SALONS DU PARC	REZ DE JARDIN										
	Garden level										
	Champagne	12,7 x 20,7 x 4	260	180	300	150	150	60	180	72 (50)*	-
	Alsace	6,65 x 7,5 x 2,6	50	-	30	15	20	15	30	-	-
	Normandie	7 x 8,5 x 2,6	60	-	40	30	40	25	50	-	-
	Alsace + Normandie	14,5 x 6,65 x 2,5	110	-	70	45	60	36	80	36	-

	1 ^{er} ETAGE										
	1 st Floor										
	Béarn	6,65 x 7,5 x 2,6	50	-	30	15	20	15	30	-	-
Aquitaine	7 x 8,5 x 2,6	60	-	40	30	40	25	50	-	-	
Béarn + Aquitaine	14,5 x 6,65 x 2,6	110	-	70	45	60	36	80	36	-	

(* si 2 écrans)

SALLES DE SPECTACLE / AUDITORIUMS

Théâtre A. Dussolier	33 x 16	528	-	-	-	-	-	183	-
Espace C. Aznavour	30 x 30 x 10	900	500	1500	500	600	80	1000	180

Forfaits "journée d'étude"

Pour 8 personnes minimum.

PREMIUM

84 €

prix TTC par pers.
Pause permanente
de 8h à 18h

CLASSIQUE

75 €

prix TTC par pers.
1 Pause matin
et après-midi

NOS FORFAITS INCLUENT

LA SALLE DE RÉUNION ÉQUIPÉE, À LA LUMIÈRE DU JOUR

- Paper-board, écran, vidéo projecteur, connexion WIFI gratuite. Stylos, blocs de conférence, eaux minérales et bonbons sur table.
(Assistance technique, photocopies sur demande et selon devis)

LE DÉJEUNER AU CHOIX

- Menu servi à table ou buffet ou cocktail déjeunatoire ou Finger lunch
- Boissons incluses : 1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus, 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne.

LES PAUSES

- Jus de fruits (orange et pamplemousse), boissons chaudes (café et thé), eaux minérales (plates et gazeuses), assortiment de viennoiseries, fruits découpés, tarte aux fruits de saison, pain d'épices, marbré, cakes, cookies, ...

"Day delegate" packages

8 people minimum.

PREMIUM

84 €

net price per pers.
Permanent break
from 8am to 6pm

CLASSICAL

75 €

net price per pers.
1 morning or
afternoon break

OUR PACKAGES INCLUDE

FULLY EQUIPPED MEETING ROOM WITH DAY LIGHT:

- Flipchart, screen, beamer, free WIFI connection, speaker's kit.
Mineral water, notepads, pens, sweets on table
(Technical assistance and photocopying on request and on quotation)

CHOICE OF LUNCH

- Sit-down menu or buffet or Cocktail lunch or Finger lunch
- Drinks included: 1/3 bottle of wine, red and white, 1/2 bottle of mineral water and one coffee per person.

COFFEE BREAKS

- Fruit juices (orange and pineapple), hot drinks (coffee and tea), mineral waters, fruits, pastries, cakes, cookies, seasonal tart, gingerbread...

Forfaits "1/2 journée d'étude"

Pour 8 personnes minimum.

PREMIUM

72 €

prix TTC par pers.
Pause
permanente

CLASSIQUE

69 €

prix TTC par pers.
1 Pause matin
ou après-midi

"Half-day delegate" packages

8 people minimum

PREMIUM

72 €

net price per pers.
Permanent
break

CLASSICAL

69 €

net price per pers.
1 morning or
afternoon break

Menu "journée d'étude"

Pour 8 personnes minimum.

Inclus dans le forfait "journée d'étude" ou "1/2 journée d'étude".

Nous vous proposons de composer votre menu ou bien de vous laisser guider par notre Chef, selon les suggestions "fraîcheur du marché". Certains plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction du marché et des saisons.

Un seul et même menu doit être choisi pour l'ensemble des convives.

ENTRÉES

- Assiette de saumon fumé, blinis et Philadelphia au citron
- ou • Assiette landaise, foies de volaille, magret fumé, gésiers confits et haricots verts
- ou • Vol au vent de fruits de mer (ou croustade de champignons) et bouquet de jeunes pousses
- ou • Salade de tomates, mozzarella di bufala, roquette et réduction de balsamique

PLATS CHAUDS

- Suprême de volaille, sauce à la crème et tagliatelles
- ou • Quasi de veau, gratin de pommes de terre et jardinière de légumes
- ou • Filet de bar, pommes de terre confites à l'huile d'olive et ragoût de légumes
- ou • Pavé de saumon, riz aux épices, concassé de tomates fraîches et sauce vierge à la sicilienne

DESSERTS

- Fondant chocolat St-Domingue et crème anglaise
- ou • Tarte fine poire-fruits secs et caramel au beurre salé
- ou • Douceur framboise-vanille et sorbet
- ou • Café gourmand

BOISSONS

La sélection du Sommelier :

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café

"Day delegate" menu

8 people minimum.

Included in the "day and half day delegate" packages.

You can choose your own menu or follow our Chef's suggestions.

The following details will be revised according to the market and the season.

A unique menu should be chosen for all the guests.

STARTERS

- Smoked salmon, blinis and Philadelphia cream with lemon
- or • Landes-style plate with chicken liver, smoked duck breast fillet, preserved gizzards and French beans
- or • Seafood vol-au-vent with baby salad leaves or mushrooms in a flaky pastry crust
- or • Tomato salad with mozzarella "di bufala", rocket salad and balsamic reduction

HOT DISHES

- Chicken tenderloin, cream sauce and tagliatelle
- or • Rump of veal, potatoes "au gratin" and mixed diced vegetables
- or • Seabass fillet, potato presere with olive oil and vegetable ragout
- or • Thick steak of salmon, rice with spices, coarsely chopped fresh tomatoes

DESSERTS

- Santo Domingo chocolate fondant dessert with custard
- or • Pear and dried fruit thin tart with salted butter caramel
- or • Raspberry-vanilla dessert with sorbet
- or • Gourmet coffee

DRINKS

The Wine Waiter's selection:

- 1/3 bottle of wine per person, both white and red
- 1/2 bottle of mineral water
- 1 coffee

"Finger lunch"

Pour 8 personnes minimum.

Le descriptif ci-contre est donné à titre indicatif et sera agrémenté en fonction du marché et de la saison.

A partir de 20 personnes, un assortiment de salades bar sera également servi.

SANDWICHES

Assortiment de 3 sandwichs au choix du chef (pour exemple)

- Club poulet
- Club végétarien
- Pain nordique au saumon mariné à l'aneth

SALADES

Assortiment de 3 salades au choix du chef (pour exemple)

- Salade de Penne aux courgettes, Féta et olives
- Salade de légumes grillés
- Salade piémontaise

SUSHIS ET MAKIS OU ASSORTIMENT DE 3 CANAPÉS/VERRINES

2 pièces par personne au choix du chef

ASSORTIMENT DE DESSERTS AU CHOIX DU CHEF (pour exemple)

- Bouchon chocolat et framboise
- Brochette de fruits frais
- Tartelette aux fruits rouges
- Sucette fruitée et chocolat
- Plateau de fruits découpés
- Crème brûlée à l'orange
- Mini-tropézienne

BOISSONS

La sélection du Sommelier :

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café

"Finger Lunch"

8 people minimum.

The following details will be revised according to the market and the season.

From 20 people, an assortment of Bar salads will be served.

SANDWICHES

Assortiment of 3 sandwichs (for example)

- Chicken club sandwich
- Vegetarian club sandwich
- Nordic bread with marinated salmon and dill

SALADS

Assortment of 3 salads (for example)

- Penne salad with zucchini, feta cheese and olives
- Grilled vegetable salad
- Piedmont-style salad

SUSHIS AND MAKIS OR ASSORTMENT OF 3 VERRINE APPETIZERS

2 pieces per person

ASSORTMENT OF DESSERTS (for example)

- Chocolate and raspberry dessert
- Fresh fruit on a skewer
- Red fruit tartlet
- Fruity chocolate lollipop
- Platter of sliced fruits
- St-Tropez-style small tart
- Caramelized custard cream flavoured with orange

DRINKS

The Wine Waiter's selection:

- 1/3 bottle of wine per person, both white and red
- 1/2 bottle of mineral water
- 1 coffee

"Business" Buffet

Pour 30 personnes minimum.

Inclus dans le forfait "journée d'étude" et "1/2 journée d'étude".

Le descriptif ci-contre est donné à titre indicatif et sera agrémenté en fonction du marché et de la saison.

BUFFET D'ENTRÉES

- Étal de salaisons et charcuteries
- Terrines diverses de poissons et légumes
- Salades composées selon la saison et le marché
- Bar de crudités

PLATS CHAUDS (servis en "shaffen-dish")

- 1 viande et 1 poisson au choix du chef
- Assortiment de légumes et féculents au choix du chef

BUFFET DE DESSERTS

- Minestrone de fruits frais et sorbet du moment
- Mini-tropézienne
- Le tout chocolat parfumé aux zestes d'orange
- Verrine Tiramisu
- Salade d'oranges légèrement épicée

BOISSONS

La sélection du Sommelier :

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café

"Business" Buffet

30 people minimum.

Included in the "day and half day delegate" packages.

The following details will be revised according to the market and the season.

STARTERS

- Cold, cooked or cured meats, sausages and pâtés
- Fish and vegetable terrines
- Seasonal mixed salads
- Raw vegetables

HOT DISHES served in "shaffen-dishes" :

- The chef's choice of 1 meat and 1 fish
- The chef's choice of vegetables and starchy food

DESSERT SWEET BUFFET

- Fresh fruit minestrone and sorbet
- St-Tropez-style tartlet
- Chocolate dessert flavoured with orange zest
- Tiramisu in verrine
- Slightly spicy orange salad

DRINKS

The Wine Waiter's selection:

- 1/3 bottle of wine per person, both white and red
- 1/2 bottle of mineral water
- 1 coffee

Cocktail déjeunatoire

Pour 30 personnes minimum.

20 pièces par personne au choix du Chef.

Inclus dans le forfait "journée d'étude" et "1/2 journée d'étude".

Le descriptif ci-contre est donné à titre indicatif et sera agrémenté en fonction du marché et de la saison.

CASSOLETTES ET VERRINES

- Salade grecque revisitée
- Tartare de Saint-Jacques à la citronnelle et ciboulette
- Mousse d'avocats et tartare de tomates
- Verrine provençale et crème bulgare
- Tartare de saumon et oeuf d'avruga
- Gaspacho de saison

CANAPÉS FROIDS

- Opéra de saumon fumé au citron vert
- Rouleau de boeuf façon Vitello tonnato
- Brochette de thon au soja, sésame et wasabi
- Brochette de tomates cerises et mozzarella bille
- Blinis au foie gras ou au saumon fumé
- Assortiment de Sushis, California rolls, Maki rolls
- Bagel farci
- Pain surprise

CANAPÉS CHAUDS

- Bouchée briochée aux escargots ou Saint-Jacques
- Nem de volaille
- Brochette de volaille Yakitori
- Brochette de magret et abricot
- Mini burger
- Mini croque-monsieur saumon ou poulet
- Mini pizza ou mini quiche variée
- Acras de poisson
- Beignet de crevettes

CANAPÉS SUCRÉS

- Mini-tropézienne
- Verrine Tiramisu
- Crème brûlée vanille
- Plateau de fruits découpés
- Tartelette St-Domingue
- Macaron en sucette

BOISSONS

La sélection du Sommelier :

- 1/3 bouteille de vin par personne, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale
- 1 café

Lunch cocktail

30 people minimum.

20 pieces (Chief's choice).

Included in the "day and half day delegate" packages.

The following details will be revised according to the market and the season.

CASSOLETTES

- Greek-style salad
- Scallop tartare with citronella and chive
- Avocado mousse and tomato tartare
- Provence-style verrine yogurt cream sauce
- Salmon tartare with Avruga roe
- Seasonal gaspacho

COLD CANAPÉS

- Smoked salmon Opera with lime
- Vitello tonnato-style beef rolls
- Breaded tuna on a skewer with soya beans, sesame and wasabi
- Baby tomatoes and balls of mozzarella on a skewer
- Blinis with foie gras or smoked salmon
- Assortment of sushis, California rolls and maki rolls
- Stuffed bagel
- Surprise round loaf

HOT ASSORTMENTS

- Brioche patty with snail or scallop
- Chicken nem
- Poultry Yakitori on skewer
- Duck breast fillet and apricot on skewer
- Small burger
- Small croque-monsieur with salmon or chicken
- Small pizza or small quiche
- Fish acras
- Prawn fritter

SWEET ASSORTMENTS

- Vanilla caramelized custard cream
- Platter of sliced fruits
- Tiramisu in verrine
- Saint-Tropez style tartlet
- Santo Domingo chocolate tartlet
- Macaroon lollipop

DRINKS

The Wine Waiter's selection:

- 1/3 bottle of wine per person, both white and red
- 1/2 bottle of mineral water
- 1 coffee

DOMAINE **EDIVONNE**
GRAND HÔTEL**** - GOLF - CASINO

Avenue des Thermes - 01220 Divonne les Bains - www.domainedivonne.com